

## **Rundum-Service**

Damit Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, bieten wir Ihnen gerne unseren Rundum-Service oder Teile davon an.

Bei folgenden Punkten sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner:

- Mehrtägige Veranstaltungen
- Front- und Showcooking
- Messe-Versorgung
- Außergewöhnliche Location für Ihre Feier
- Zelt mit Boden, Beleuchtung, etc.
- Lounge-Ausstattungen
- (Bar-, VIP-, Zigarren-Lounge)
- Bestuhlungen
- Schanktechnik
- Kühltechnik
- Spültechnik
- Garderobe
- Toiletten
- Kaffee- und Espressomaschinen
- Gläser, Geschirr, Tassen und Besteck
- Personal für alle Bereiche
- Bühne- und Bühnentechnik
- Licht- und Tontechnik
- Vom Alleinunterhalter über internationale Künstler und Bands bis zum Zauberer

und sollten wir etwas vergessen haben – sprechen Sie uns darauf an!

## **Kleines und Feines zum Empfang oder zum Büffet**

- Käsecanapés
- Schinken- und Rauchfleischcanapés
- Fischcanapés (mit verschiedenen marinierten und geräucherarten Fischen)
- Blätterteig-Häppchen mit verschiedenen Füllungen

Andere Canapés auf Anfrage!

## **Warme Suppen**

- Schwäbische Hochzeitssuppe
- Flädlessuppe
- Leberspätzlessuppe
- Grießklößchensuppe
- Klare Gemüsesuppe mit Eierstich
- Brätstrudelsuppe
- Brätspätzlessuppe
- Klößchensuppe
- Minestrone
- Nudelsuppe
- Mostcremesuppe
- Biercremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Kartoffel-Lauchcremesuppe
- Klare Kartoffelsuppe
- Maronencremesuppe
- Geflügelcremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Gulaschsuppe
- Linsensüppchen von Alb-Leisa
- Gaisburger Marsch
- Pfifferlingcremesuppe
- Morchelcremesuppe
- Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrot-Croutons
- Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Soljanka
- Serbische Bohnensuppe
- Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quarkklösschen
- Wildessenz mit getrüffelten Rehlösschen
- Fischsamtsuppe mit Hechtklösschen

Andere Suppen auf Anfrage!

## **Kalte Suppe oder Kaltschalen**

- Gazpacho
- Tomaten-Kaltschale
- Gurken-Kaltschale
- Blaubeer-Kaltschale
- Kirsch-Kaltschale
- Holunder-Kaltschale
- Joghurt-Kaltschale
- Buttermilch-Kaltschale

- Bier-Kaltschale
- Wein-Kaltschale

Bei den Einlagen unserer Suppen beraten wir Sie gerne.  
Andere Suppen auf Anfrage.

## **Braten**

- Krustenbraten vom Schwein (Keule, Schulter, Bauch oder Hals)
- Schweinebraten
- Jägerbraten oder Zigeunerbraten vom Schwein
- Schweinerücken nach Ihrem Wunsch gefüllt
- Schweinrollbraten nach Ihrem Wunsch gefüllt
- Schweinbauch nach Ihrem Wunsch gefüllt
- Gemischter Braten (Schwein, Kalb und/oder Rind)
- Kasselerbraten vom Schweinerücken, Schweineschulter und/oder Schweinehals
- Schweineschinken im Brotteig
- Schweinefilet am Stück
- Burgunderbraten vom Rind
- Schwäbischer Sauerbraten vom Rind
- Rinderfilet als Schlachtbraten
- Tafelspitz vom Kalb oder vom Rind
- Kalbsrollbraten
- Kalbshals, gefüllt
- Kalbsbraten aus der Keule
- Gefüllte Kalbsbrust
- Kalbsnierenbraten
- Kalbshaxen-Fleisch
- Lammbraten aus der Keule
- Lammrollbraten
- Lamm-Häxle
- Hirschbraten aus der Keule
- Wildschweinbraten aus der Keule
- Rehbraten aus der Keule
- Braten vom Zicklein
- Braten vom Stallhasen

Andere Braten auf Anfrage!

## **Pfannen-Gerichte**

- Putengeschnetzeltes indisch mit Früchten und Curry
- Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
- Putensteak, paniert
- Putensteak in Paprikarahmsauce
- Schweinefiletmedaillons
- Schweinegeschnetzeltes aus der Keule mit Champignons und Rahmsauce
- Schweineschnitzel, paniert
- Schweinerückensteak
- Schweinenackensteaks

- Rinderfiletsteak
- Rostbraten
- Entrecote
- Rumpsteak
- Kalbsfiletmedaillons
- Kalbsrückensteak
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Lammrücken-Filet
- Lamm-Filet's
- Lamm-Chop's (Koteletten)
- Hirschfiletmedaillons vom Rücken oder Filet
- Wildschweinmedaillons vom Rücken oder Filet
- Rehrücken-Medaillons

Verschiedene Soßen, Buttermischungen, Salsa's, Chutney's, etc auf Anfrage

Ebenfalls erhalten Sie natürlich auch alle Innereien von uns!

Andere Pfannengerichte auf Anfrage!

## **Geflügel**

- Ganzer Bresse-Hahn aus dem Rohr
- Ganzes Hähnchen aus dem Rohr
- Hühnchenbrust-Filet
- Hühnchen-Fügel
- Hühnchen-Schenkel
- Hühnchen-Frikassee
- Ganze Haus-Ente aus dem Rohr
- Brustfilet von der Barbarie-Ente
- Keulen von der Barbarie-Ente
- Ganze Haus-Gans aus dem Rohr
- Gänsebrust-Filet
- Gänsekeulen
- Ganze Pute aus dem Rohr
- Putenkeulen
- Putenrollbraten
- Putengeschnetzeltes
- Putengeschnetzeltes
- Putenschnitzel
- Putensteak
- Ganzer Fasan aus dem Rohr
- Fasanen-Brüstchen
- Ganzes Rebhuhn aus dem Rohr
- Rebhuhn-Brüstchen
- Ganze Wachteln aus dem Rohr
- Wachtel-Brüstchen
- Ganze Wildente aus dem Rohr
- Wildenten-Brüstchen
- Ganze Tauben aus dem Rohr
- Tauben-Brüstchen

Verschiedene Soßen, Garnituren, Buttermischungen, Salsa's, Chutney's, etc auf Anfrage

Bei den Füllungen der Ganzen Geflügelarten, gehen wir Gerne auf Ihre Wünsche ein.

Ebenfalls erhalten Sie natürlich auch alle Innereien vom Gefügel von uns!

Bitte beachten Sie, dass manche Geflügelarten nur zu bestimmten Jahreszeiten lieferbar sind.

Andere Geflügel-Gerichte auf Anfrage!

### **Fische & Meeresfrüchte**

- Lachs-Filet
- Saiblings-Filet
- Forellen-Filet
- Zander-Filet
- Karpfen-Filet
- Red Snapper-Filet
- Wolfsbarsch (Loup de Mer) -Filet
- Thunfisch-Steak
- Schwertfisch-Steak
- Seezungen-Lachs-Röllchen
- Hechtklößchen
- Scampi
- Jacobsmuschel-Fleisch
- Hummer
- Kaiser-Granat

Andere Fischgerichte auf Anfrage!

Die Zubereitungs-Art und die Würzungen können wir gerne individuell auf Ihren Gaumen abstimmen.

Viele Sorten munden gebraten, gedünstet und auch gegrillt, gerne beraten wir Sie.

### **Spezialitäten vom Groß-Grill**

- Ochs am Spieß
- Ganzes Spanferkel am Spieß oder aus dem Rohr
- Ganzes Alb-Lamm am Spieß oder aus dem Rohr
- Gegrillte Enten

- Gegrillte Hähnchen

Andere Grillspezialitäten auf Anfrage!

## **Grillen im Allgemeinen**

Kein Sommer ohne eine richtige Grillparty – darauf steht jeder!

Und das ist für Sie die Gelegenheit, Ihren Gästen mal was ganz Besonderes und Außergewöhnliches zu bieten.

Ochsen-Partyservice ist auch für zünftige Grillpartys Ihr kompetenter Partner, der für ein perfektes Gelingen sorgt.

### **Wenn Sie selbst grillen wollen,**

dann liefern wir Ihnen Steaks, Würste, Spieße, Fisch, Partygebäck, Salate, Gewürze, Soßen und alles was das kulinarische Herz begehrt, bis hin zu den Getränken.

Selbstverständlich dazu einen oder mehrere Holzkohlegrills, Zapfanlagen, einen Kühlanhänger, Pavillons, Geschirr, Gläser, Biertischgarnituren und vieles andere mehr.

### **Wenn Sie grillen lassen wollen,**

dann stehen unser Küchenchef und seine Mitarbeiter für Sie am Grill oder auch am Spieß, wenn es für Ihre Gäste ein ganzes Spanferkel oder gar ein Lamm vom Spieß sein darf.

Sie sehen schon, wir haben ein offenes Ohr für Ihre Wünsche, die wir gerne in die Realität umsetzen. Sprechen Sie mit uns. Wir freuen uns auf Ihre Ideen, die wir zum Wohle der Gäste und Ihrer vollen Zufriedenheit gerne in die Tat umsetzen.

## **Vegetarische Gerichte**

- Bunte Schupfnudel-Pfanne
- Bunte Gnocchi-Pfanne
- Käsespätzle
- Spinatkäsespätzle
- Maultaschen mit vegetarische
- Gefüllte Kräuterflädle
- Verschiedene Pilze (nach Ihrer Wahl) im Kräuterrahm
- Omlett's mit verschiedenen Füllungen
- Hirseküchle
- Dinkel-Bratlinge
- Grünkern-Bratlinge
- Gefüllte Kohlrabi
- Gefüllte Champignons
- Gefüllte Gemüse-Zwiebel
- Gefüllte Auberginen
- Gefüllte Paprika
- Gefüllte Zucchini
- Vegetarische Lasagne
- Verschieden vegetarische Pasta-Gerichte

Andere vegetarische Speisen auf Anfrage!

## **Beilagen**

Beim Zusammenstellen der Gerichte oder eines Menüs geben wir Ihnen gerne Tipps und Anregungen.

- Spätzle (lange Form)
- Spätzle (Knöpfe)
- Spätzle (geschabt)
- Nudeln in verschiedenen Formen
- Pommes frites
- Kartoffel-Kroketten
- Kartoffel-Gnocchi
- Petersilienkartoffel
- Schweizer Rösti
- Krosse Bratkartoffel
- Herzoginkartoffel
- Semmelknödel
- Brotknöpfe
- Kartoffelgratin
- Kartoffelknödel
- Krautschupfnudeln
- Krautspätzle
- Böhmisches Knödel
- Kartoffelpüree
- Serviettenknödel
- Macaire-Kartoffel
- Brezenknödel
- Dauphinekartoffel
- Reis(verschiedene Sorten)
- Bubaspitzle
- Polenta

## **Gemüse**

Unsere Küche bietet Ihnen schonend gegartes und somit vitamin- und nährstoffreiches Gemüse zu Ihrer Lieblingsspeise.

- Apfelrotkohl
- Sauerkraut
- Bayrisch Kraut
- Karotten
- Erbsen
- Prinzess-Bohnen
- Rosenkohl
- Blumenkohl
- Spargel (Weiß & Grün)
- Mais
- Romanesco

- Zuckerschoten
- Kidney-Bohnen
- Broccoli
- Champignons
- Kohlrabi
- Blattspinat
- Mangold
- Mairübchen
- Lauch
- Rettich-Gemüse

## **Salate**

Frische Produkte sind unsere Spezialität und deshalb dürfen Sie sich heute schon auf knackige und schmackhafte Salate zum warmen oder kalten Buffet freuen.

- Karottensalat
- Gurkensalat
- Rettichsalat
- Paprikasalat
- Krautsalat
- Bohnensalat
- Tomatensalat
- Blumenkohlsalat
- Blattsalate
- Staudensellerie
- Rote Beete
- Kartoffelsalat
- Krabbensalat mit Avocados
- Krabbensalat mit Früchten
- Thunfischsalat
- Matjessalat
- Geflügelsalat
- Rindfleischsalat
- Wurstsalat
- Bunter Käsesalat
- Reissalat mit Geflügel, Früchten o Gemüse
- Nudelsalat
- Griechischer Salat
- Eiersalat
- Spargelsalat
- Früchtesalat aus frischen Früchten
- Feldsalat
- Lauch-Mais-Salat
- Ruccola
- Kidney- Bohnen- Mais- Salat

Dressing und Vinaigrette nach Wahl  
Weitere Salate auf Anfrage!



## **Dessert**

Bayrisch-Creme in verschiedenen Geschmacksrichtungen

- Mousse au chocolat (Weiße & Dunkle & Braune)
- Buttermilchdessert mit Früchten der Saison
- Gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker
- Gebacken Bananen mit Honig glasiert
- Zwetschgen- oder Marillenknödel
- Kokosnußcreme
- Erdbeercreme
- Fruchtsalate mit Früchten nach Ihrem Gusto
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen
- Weinschaum rot oder weiß
- Orangencreme
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Topfenpalatschinken
- Verschiedene Eiskrem-Sorten hausgemacht
- Verschieden Eiskrem-Sorten von Mövenpick
- Verschiedene Eistorten bzw. Eisbomben (auf Wunsch gerne mit Wunderkerzen)

Weitere Desserts auf Anfrage!

## **Kalte Küche**

Unsere kalte Küche bietet eine Vielzahl schmackhafter Spezialitäten, bei deren Zusammenstellung wir Ihnen gerne behilflich sind.

Wählen Sie bitte aus nachfolgendem Angebot und sollten Sie besondere Wünsche haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

### **Herzhafte Spezialitäten:**

Schinken- und Rauchfleischspezialitäten

### **Fischspezialitäten:**

z.B. Räucherlachs, Makrelenfilets, Forellenfilets, Schillerlocken, Räucheraal, Hummer oder beispielsweise Kaviar

### **Fleischspezialitäten:**

Roastbeef, Rinder- oder Schweinefilet, kleine Schweineschnitzel, Kalbsfilet, Kalbfleischküchle

### **Geflügelspezialitäten:**

Poularden, Babypute, Entenbrüste, Hähnchenkeulen

### **Wildspezialitäten:**

Rehrücken, Hirschrücken

### **Für den Gaumenschmaus:**

Gerne richten wir für Sie feine Pasteten, Terrinen und selbstverständlich auch besonderes schmackhafte Galantinen.

### **Käse ist ein Genuss:**

Feinste Käsesorten aus den verschiedensten Ländern, garniert mit exotischen Früchten, dazu Partygebäck und verschiedene Salate, das wird Ihnen und Ihren Gästen schmecken.

Gerne liefern wir Ihnen kalte Platten Ihrer Wahl oder ein komplettes Buffet nach Ihren Wünschen.

### **Brote und Backwaren**

Backfrisches Partygebäck wie Brezeln, verschieden Brötchen, Laugenstangen und weitere Spezialität ist ein Muss zu jeder kalten Platte und zum Buffet. Die Miniaturen sind nicht nur optisch eine Augenweide sondern auch hervorragend im Geschmack.

Gerne können Sie aus verschiedenen Broten vom Bauernbrot bis zum Zwiebelbrot wählen.

Sämtliches Brot und Backwaren beziehen wir steht's frisch und handwerklich Zubereitet von unserem Nachbarn, der Bucks Höfle's Bäckerei.

### **Themen- Büffets**

Sie haben mal so richtig Lust auf kulinarisches aus dem Schwabenland, aus anderen Regionen von Deutschland oder aus aller Welt?

Dann äußern Sie bitte Ihre Wünsche. Unsere Küche ist international und kann Ihnen auch hier fast jeden Wunsch erfüllen. Von Allgäuer- bis Sylter-Spezialitäten und von Andalusischen Spezialitäten bis zu Spezialitäten aus Zypern.

Sprechen Sie mit uns.

### **Getränke**

Zu schmackhaftem Essen gehören auch die richtigen Getränke. Dementsprechend bieten wir Ihnen wahlweise die Möglichkeit Ihre Getränke selbst zu besorgen oder aber über uns zu bestellen.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche. Gerne beraten wir Sie über die Auswahl der Getränke vom Aperitif über den Wein und das Bier bis zum Digestif und zum Cocktail.